

Mix One

Mix speciale per panettoni, colombe e dolci lievitati

Mix One una rivoluzione nel mondo dei preparati per dolci lievitati da ricorrenza e per il consumo every day

CARATTERISTICHE:

Alta tolleranza e flessibilità degli impasti:

- Impasti tolleranti allo stress meccanico anche se andiamo ad una lavorazione Over.
- Lavora a temperature comprese tra i 21/22°C e 32/33°C.
- Lavora anche in assenza di umidità.
- Possibilità di stoccare gli impasti a +5°C, per una lavorazione mirata.
- Fermentazione controllata anche in assenza di cella di lievitazione.
- Gli impasti hanno tempi di lavorazione corti per mantenere inalterate tutte le caratteristiche del prodotto.

ALTA QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO:

- In Braun la tecnologia sulle farine e la sua lavorazione sono punti fondamentali per avere un prodotto che rispetti i tempi e i parametri di Ph pre-fissati.
- Le materie prime impiegate per la produzione di Mix One, sono controllate e bilanciate perchè i prodotti una volta cotti abbiano: Sofficità, umidità e shelf-life ineguagliabili.

VERSATILITÀ:

- Ricette classiche Panettone, Colomba, Pandoro, Focaccia veneta, Bossolà.
- Altre ricette per lievitati: Torta di rose, Dolce del re, Ciaccia Toscana, Gubana, Bisciola, Pan frutto genovese, Spongada, Babà.

RICHIEDICI TUTTE LE ALTRE RICETTE!



Panettone

5 pz da 1.000 g

Ingredienti

primo impasto:

1.500 g **Mix One**
100 g **Lievito naturale**
2 g lievito di birra
750 g acqua



Mettere in macchina spirale o tuffante e lasciar impastare per almeno 20 minuti.

70 g zucchero
350 g burro
300 g tuorlo d'uovo
TOT. 3.072 g



Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene.
Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.
Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.

Mettere l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12-13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale.

N.B. Fare una spia di controllo lievitazione, ponendo 250g di pasta in una caraffa graduata da 1Lt.

Ingredienti

secondo impasto:

3.072 g primo impasto
500 g **Mix One**



Mettere in macchina ed impastare per 20 minuti.

260 g zucchero
150 g tuorlo d'uovo
30 g **Aroma panettone** (facoltativo)
475 g burro
500 g uva sultanina
300 g cubetti arancia canditi
200 g cubetti cedro canditi
TOT. 5.487 g



Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene. Aggiungere il tuorlo d'uovo e l'aroma, lasciare assorbire e incordare l'impasto.
Aggiungere il burro e lasciare amalgamare.
Unire l'uvetta ed i canditi ed impastare brevemente.

Riporre il tutto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 60 minuti. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle).

Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da panettone, riporre in cella a lievitare con umidità, per 4/5 ore, fino a che la pasta arrivi a due dita dal bordo. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Incidere la testa del panettone a forma di croce, posizionare al centro una noce di burro morbido e infornare a 180°C per circa 40/45 minuti (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Al cuore il panettone deve misurare i 94°C.

N.B - Appena dopo la cottura, i panettoni vanno capovolti e appesi negli appositi ferri, fino a che diventano freddi. Si possono glassare i panettoni prima dell'infornamento con Premix Ghiacciaia, mandorle con buccia e granello di zucchero grossa.



Pandoro

5 pz da 750 g

Ingredienti

primo impasto:

600 g **Mix One**
50 g **Lievito naturale**
15 g lievito di birra
200 g acqua
70 g tuorlo d'uovo

} Mettere in macchina spirale o tuffante, lasciar impastare per almeno 20 minuti.

140 g burro

} Unire il burro morbido e lasciare impastare bene

TOT. 1.075 g

Mettere l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 28-30°C con il 75% U.R. per 5 ore o fino a triplicazione del volume iniziale.

Ingredienti

secondo impasto:

1.075 g primo impasto
1.400 g **Mix One**
300 g acqua

} Mettere in macchina ed impastare per 5 minuti.

220 g zucchero
100 g tuorlo d'uovo
170 g uova intere

} Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene.
} Aggiungere il tuorlo d'uovo e le uova, lasciare amalgamare ed incordare l'impasto.

Ingredienti

emulsione:

500 g burro
50 g burro di cacao
70 g tuorlo d'uovo
100 g zucchero
10 g **aroma vaniglia**
di bacca naturale
10 g **aroma burro naturale**
TOT. 3.965 g

} Aggiungere l'emulsione e lasciar impastare bene.

Riporre il tutto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a 30°C per 40 minuti. Dividere l'impasto nelle pezzature desiderate, lasciar riposare 15 minuti. Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli stampi da pandoro, ingrassati di burro morbido, con la chiusura adagiata sul lato dello stampo, riporre in cella a lievitare per 10 ore, con poca umidità a 26°C. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Infornare a 180°C per circa 40/45 minuti (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Al cuore il pandoro deve misurare i 94°C.

N.B - Appena dopo la cottura, il pandoro va lasciato raffreddare nello stampo per 8 ore, prima di essere sformato.



Colomba

5 pz da 1.100 g

Ingredienti

primo impasto:

1.500 g **Mix One**
100 g **Lievito naturale**
2 g lievito di birra
750 g acqua

} Mettere in macchina spirale o tuffante, lasciar impastare per almeno 20 minuti.

70 g zucchero
300 g tuorlo d'uovo
350 g burro

} Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene.
Unire il tuorlo a filo tenendo l'impasto ben incordato.
Aggiungere il burro morbido e lasciare impastare fino a completo assorbimento.

TOT. 3.072 g

Mettere l'impasto in un recipiente unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con il 75% U.R. per 12-13 ore o fino a quadruplicazione del volume iniziale.

N.B. Fare una spia di controllo lievitazione, ponendo 300g di pasta in una caraffa graduata da 1Lt.

Ingredienti

secondo impasto:

3.072 g primo impasto
500 g **Mix One**

} Mettere in macchina ed impastare per 5 minuti.

260 g zucchero
150 g tuorlo d'uovo
30 g **Aroma poker colomba**
(facoltativo)
475 g burro
1.000 g cubetti arancia canditi

} Aggiungere lo zucchero e lasciarlo assorbire bene.
Aggiungere il tuorlo d'uovo e l'aroma, lasciare amalgamare ed incordare l'impasto. Aggiungere il burro e lasciare assorbire bene.
Unire i canditi ed impastare brevemente.

TOT. 5.487 g

Riporre il tutto in un recipiente pulito e unto con Formstac, coprire con un telo di plastica e riporre in cella a puntare a 30°C per 60 minuti. Dividere l'impasto nella pezzatura desiderata e lasciar riposare all'aria per 15 minuti (fino a formare una leggera pelle). Arrotolare la pasta ben stretta e formare il corpo della colomba con 2/3 della pasta e le ali con la rimanente. Riporre in cella a lievitare con umidità, per 4/5 ore, fino a che la pasta arrivi a due dita dal bordo.

Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle, glassare con Premix ghiaccia, mandorle nere e granella di zucchero grossa e infornare a 180°C per circa 40/45 minuti (di cui 30 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e 10 con valvola e tiraggio dell'aria aperti). Al cuore le colombe devono misurare 94°C.

N.B - Appena dopo la cottura le colombe vanno capovolte e appese negli appositi ferri, fino a completo raffreddamento.

